

HAY VIDA MÁS ALLÁ DE LA BIRRA

El auge de la sidra (incluso de sabores) como alternativa a la cerveza



EL CONFIDENCIAL puede usar cookies para recordar tus datos de inicio de sesión, recopilar estadísticas para optimizar la funcionalidad del sitio y ofrecerte publicidad basándose en tus intereses.

ACEPTAR

[Información y ajustes](#)

[Transparencia](#) · [Términos y condiciones](#) · [Privacidad / Cookies](#)

a la **región de Guipúzcoa**. Su primera referencia data del año **1014**, época en la que era considerada una bebida de consumo diario en la mayoría de caseríos españoles. Con el paso del tiempo, la sidra ha visto relegada su presencia a **locales especializados**, donde la calidad y la exuberancia de la cosecha deja en evidencia el linaje de un elixir con siglos de tradición. Lamentablemente, a pesar de su historia, la sidra ha experimentado numerosos altibajos en lo que a producción se refiere. Al menos hasta ahora, pues actualmente lidera un mercado que genera más de **981 millones de litros** al año.

EL CONFIDENCIAL puede usar cookies para recordar tus datos de inicio de sesión, recopilar estadísticas para optimizar la funcionalidad del sitio y ofrecerte publicidad basándose en tus intereses.

ACEPTAR

[Información y ajustes](#)

[Transparencia](#) [Términos y condiciones](#) [Privacidad / Cookies](#)

irlandeses. No es de extrañar que la sidra ya se postule como una opción sólida a otras bebidas ya consolidadas como **el vino**, el cava y, sobre todo, **la cerveza**.

La sidra ya ha desplazado en el mercado a algunas de las marcas más importantes de la industria cervecera

El presidente de la Asociación Europea de Industrias de la Sidra y de los Vinos de Frutas, **Nick Bradstock**, explicó durante un debate con la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo que el consumidor actual ve la sidra como una alternativa con capacidad suficiente para triunfar en el mercado. De hecho, en algunos puntos del globo, ya “compite con la cerveza y ha llegado a **desplazar a marcas** como Heineken o Budweiser”, gracias a las campañas de apoyo que se han generado a su alrededor. Sin embargo, precisamente **Heineken** lidera el mercado internacional de este tipo de bebida con el 20% de cuota del mercado, según apuntan desde la compañía. En España disponen de la marca **Ladron de Manzanas**, con una graduación alcohólica del 4,5%, que no lleva gluten y es un tipo de bebida 'cider' distinta de la clásica sidra de nuestro país.

“El consumidor cada vez está más preocupado por tener un **estilo de vida saludable** y por la calidad de los productos que consume y, a su vez, desarrolla una mayor **curiosidad** por las tendencias del mercado y está dispuesto a probar y experimentar nuevas propuestas. La sidra es un producto saludable muy asentado en el acervo cultural español. En el caso de

EL CONFIDENCIAL puede usar cookies para recordar tus datos de inicio de sesión, recopilar estadísticas para optimizar la funcionalidad del sitio y ofrecerte publicidad basándose en tus intereses.

ACEPTAR

[Información y ajustes](#)

[Transparencia](#) [Términos y condiciones](#) [Privacidad / Cookies](#)



Foto: iStock.

Por lo tanto, la introducción de **productos más llamativos** a ojos del consumidor, que dejan atrás el carácter anticuado y tradicional al que siempre ha estado vinculada la sidra, también está detrás de este consumo generalizado. Algunos nombres emergentes se han encargado de transformar este concepto, dándole un toque mucho más **moderno y actual**.

EL CONFIDENCIAL puede usar cookies para recordar tus datos de inicio de sesión, recopilar estadísticas para optimizar la funcionalidad del sitio y ofrecerte publicidad basándose en tus intereses.

ACEPTAR

[Información y ajustes](#)

[Transparencia](#) [Términos y condiciones](#) [Privacidad / Cookies](#)



Foto: iStock.

EL CONFIDENCIAL puede usar cookies para recordar tus datos de inicio de sesión, recopilar estadísticas para optimizar la funcionalidad del sitio y ofrecerte publicidad basándose en tus intereses.

ACEPTAR

[Información y ajustes](#)

[Transparencia](#) [Términos y condiciones](#) [Privacidad / Cookies](#)

Es cierto que la cerveza tampoco supone una gran fuente de calorías. De hecho, ambas bebidas comparten algunos nutrientes y el nivel de graduación también es similar. Aspectos que varían según la **cantidad ingerida**, un elemento donde la cerveza suele despuntar por el modo de consumición al que está vinculada. Mientras que esta se sirve en enormes jarras y botellines, la sidra natural lo hace en 'culines', lo que ayuda a reducir la ingesta.

Sidra de sabores

Otro de los puntos fuertes del renacimiento de la sidra es la gran cantidad de **sabores** que han inundado el mercado. Una tendencia en auge cuyo objetivo es atraer a un público mucho más joven y ajeno al concepto original de la bebida. Haciéndose un hueco también dentro del sector de la **coctelería**.

“Estas sidras están elaboradas con una base de sidra de manzana a la que se le añade **zum de fruta**, de pera, fresa o mora, al final del proceso de elaboración, justo antes del envasado. Con esto se ha conseguido el objetivo de mantener los valores de la marca ligados al origen, la calidad de la materia prima, 100% manzana gallega, y ampliar la oferta a los consumidores en un mercado hasta ahora muy tradicional”, añaden desde sidras Maeloc. Eso sí, solo un **5%** de estas propuestas salen finalmente al mercado, pues se requiere un **seguimiento exhaustivo** del producto, de al menos un año, para conocer las preferencias y debilidades del consumidor.

EL CONFIDENCIAL puede usar cookies para recordar tus datos de inicio de sesión, recopilar estadísticas para optimizar la funcionalidad del sitio y ofrecerte publicidad basándose en tus intereses.

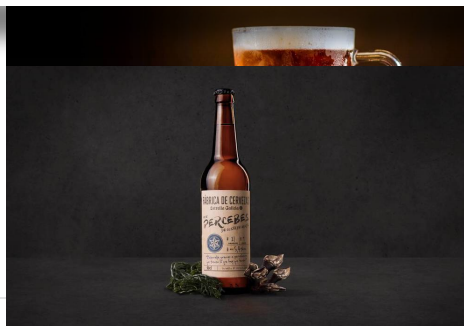
ACEPTAR

[Información y ajustes](#)

[Transparencia](#) [Términos y condiciones](#) [Privacidad / Cookies](#)

Las cervezas más innovadoras: con sabor a percebe o a pizza

Ana Durá



Cerveza de frutas: ¿comparte los beneficios de su ingrediente estrella?

Verónica Mollejo



Manzanas transgénicas: por qué no podemos comprarlas en España

José Manuel López Nicolás



EL CONFIDENCIAL puede usar cookies para recordar tus datos de inicio de sesión, recopilar estadísticas para optimizar la funcionalidad del sitio y ofrecerte publicidad basándose en tus intereses.

ACEPTAR

[Información y ajustes](#)

[Transparencia](#) [Términos y condiciones](#) [Privacidad / Cookies](#)

POR FECHA

MEJOR VALORADOS



MAJARABIUS

#2

[DENUNCIAR COMENTARIO](#)

Artículo incompleto. Se olvida del ámbito asturiano. La cita a guipuzcoa es tendenciosa, pero no me extraña dado la hiperinflación que hay en el periodismo con todo lo nazionalista.

EL CONFIDENCIAL puede usar cookies para recordar tus datos de inicio de sesión, recopilar estadísticas para optimizar la funcionalidad del sitio y ofrecerte publicidad basándose en tus intereses.

ACEPTAR

[Información y ajustes](#)

[Transparencia](#) [Términos y condiciones](#) [Privacidad / Cookies](#)